

VACQUEYRAS



Odette, AOC Vacqueyras, Rouge, 2022

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France

Un Vacqueyras de caractère

PRÉSENTATION

Un vin typique de l'appellation : tannique et gras, idéal pour les amateurs de vins puissants.

Cuvée en l'honneur de "Mamé Odette" Manganelli, 97 ans, fine cuisinière, ayant acquis avec son bien-aimé Jean-Marie toutes les parcelles de Vacqueyras du domaine.

LE MILLÉSIME

Année marquée par la sécheresse et la canicule qui ont avancé les vendanges mais permis de garder un état sanitaire des raisins excellent.

SITUATION

Une parcelle sur la terrasse des Garrigues, d'un seul tenant de 9 hectares, bénéficiant d'un ensoleillement du matin au soir et très exposée au mistral.

TERROIR

Le terroir du lieu-dit "Les Garrigues de l'Etang" se caractérise par des sols typiques composés de galets roulés et de graviers calcaires reposant sur des argiles brunes.

À LA VIGNE

Le domaine est entièrement conduit en viticulture biologique AB, certifiée par Ecocert. Nous pratiquons le binage pour éviter la concurrence de l'herbe sous les souches, ainsi que des griffonnages, une fumure organique d'entretien, le chaussage des vignes en hiver, et le déchaussage au printemps.

VENDANGES

6 septembre les syrahs et 12 septembre les grenaches

VINIFICATION

Vinification en cuves inox

CÉPAGES

Grenache noir 80%, Syrah 20%

14.5 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 4100

Superficie du vignoble: 9 ha

Rendement: 25 hL/ha

Âge moyen des vignes: 60 ans



FAMILLE MANGANELLI

VACQUEYRAS

Cru des Côtes du Rhône

Odette

2022



FR-BIO-01
Agriculture France

AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

SERVICE

A carafes avant de servir à 18 °

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

DÉGUSTATION

Intense et structuré avec des tanins bien enveloppés



Famille MANGANELLI

1996 Route de Sarrians, 84190 Beaumes-de-Venise

Tel. 06.75.79.39.47 - famillemanganelli@gmail.com

www.famillemanganelli.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



ASPECT VISUEL

Rouge sombre reflet violine

AU NEZ

Aromes de fruits noirs

EN BOUCHE

Ce vin présente des arômes de prunelle et de fruits à noyau, se terminant sur des notes de réglisse et de cacao.

ACCORDS GOURMANDS

Côte de bœuf maturée , cailles braisées aux cèpes, reblochon fermier

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Fromages, Gibiers, Spécialités françaises, Viandes rouges

PRESSE & RÉCOMPENSES



Argent

Concours Général Agricole Paris 2023 - Argent

